

Université Paris-Saclay

[Biosphera](#)

Partager

Email destinataire :

Vous devez renseigner un email valide

Envoyer

Une erreur est survenue. Merci de réessayer ultérieurement

Le mail de partage a bien été envoyé.

Nutrition et Sciences des aliments

Master

Langues d'enseignement

Français

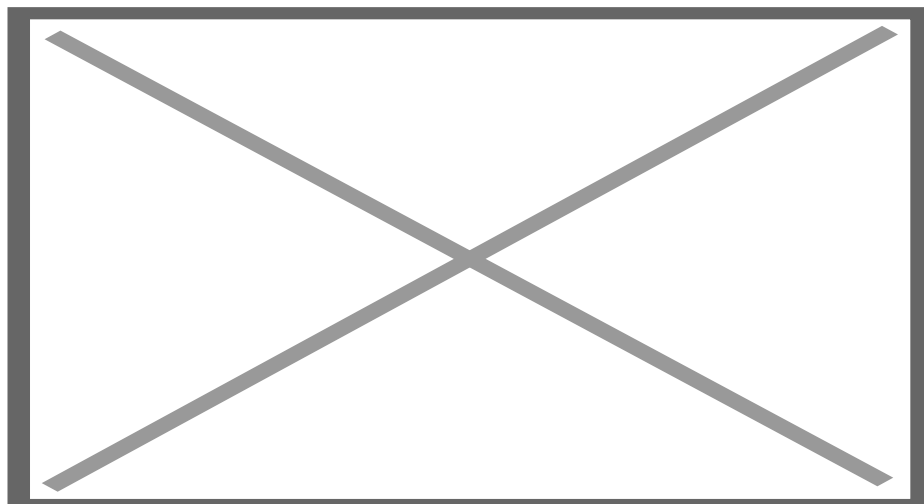
L'adoption d'une alimentation saine et durable permettra de réduire son impact environnemental tout en contribuant à la santé des individus et des populations. Pour cela, il faut être capable d'innover en concevant et produisant des aliments plus respectueux de l'environnement, sains, sûrs, appréciés par les consommateurs et accessibles pour tous, et d'évaluer les liens complexes entre exposome, alimentation et santé. Le Master NSA apportera les compétences nécessaires pour répondre à ces enjeux

La mention comporte deux parcours:

- un parcours national doté d'un M1 commun et de 5 parcours de M2 : ARSA (Analyse des Risques Sanitaires des Aliments), MGB (Microbiologie et Génie Biologique), IPP (Ingénierie Produits-Procédés), NS (Nutrition Santé), TES (Toxicologie Exposome Santé).
- un parcours international (M1 + M2) FIPDes (Food innovation and product design, *Erasmus Mundus / Erasmus +*).

Tous les éléments de formation sont accessibles en formation initiale. Certains d'entre eux le sont également par la voie de l'apprentissage : M1 NSA, M2 ARSA, M2 IPP, M2 NS, M2 MGB.

[Télécharger la fiche détaillée](#)







■ ■

Informations

- [Liste parcours](#)
- [Présentation](#)
- [Admission](#)

Liste parcours

Master 1

[M1 FIPDes \(Food Innovation and Product Design\)](#)

Ajouter au comparateur

[M1 Nutrition et Sciences des Aliments](#)

Ajouter au comparateur

Master 2

[M2 Analyse des risques sanitaires liés à l'alimentation](#)

Ajouter au comparateur

[M2 FIPDes \(Food Innovation and Product Design\)](#)

Ajouter au comparateur

[M2 Ingénierie des produits et des procédés](#)

Ajouter au comparateur

[M2 Microbiologie et Génie Biologique](#)

Ajouter au comparateur

[M2 Nutrition Santé](#)

Ajouter au comparateur

[M2 Toxicologie Exposome Santé \(TES\)](#)

Ajouter au comparateur

Présentation

Compétences

- Acquérir et mobiliser les savoirs fondamentaux et spécialisés
- Concevoir et/ou conduire une démarche scientifique pour produire et analyser des données
- Comprendre et intégrer les différents enjeux (économiques, sociétaux et environnementaux)
- Réaliser une synthèse scientifique et communiquer
- Agir en milieu professionnel

[Fiche nationale du Répertoire National des Certifications Professionnelles \(RNCP\)](#)

Objectifs de la formation

La formation de **Master "Nutrition et sciences des aliments"** aborde les problématiques scientifiques et méthodologiques récentes liées à la conception et la formulation des aliments, à leur transformation, au lien entre l'alimentation et la santé, à la nutrition, à l'analyse des risques sanitaires et à la toxicologie liée à l'alimentation et à l'environnement. Elle s'inscrit dans un contexte de transition vers une alimentation de moindre impact environnemental qui doit néanmoins être saine, sûre, appréciée, accessible pour tous.

La mention a le double objectif d'orienter des étudiants vers les secteurs marchands et industriels impliqués par leurs activités dans ces problématiques, ainsi que vers les organismes de recherche, de contrôle et d'évaluation. Les étudiants doivent avoir acquis, à l'issue de la formation, un socle de connaissances et de compétences dans le champ de la transformation et la valorisation des agro-ressources et du lien aliment/nutrition/santé, leur permettant de devenir des cadres de recherche opérationnels au sein d'entreprises et d'organismes publics, associatifs et privés, ou de postuler comme doctorants dans un champ disciplinaire ou pluridisciplinaire en rapport avec l'un de ces secteurs.

Les objectifs d'apprentissage visés par la mention sont les suivants :

- Mobiliser les savoirs spécialisés des disciplines fondamentales de la nutrition et des sciences des aliments : génétique, microbiologie, biochimie, physiologie, nutrition, chimie, physico-chimie, génie des procédés, statistiques.
- Maîtriser les outils expérimentaux (échelles laboratoire et pilote), les outils numériques et les outils d'information et de communication dont dispose le cadre scientifique pour mener une étude dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments.
- Identifier, sélectionner et analyser avec un esprit critique des ressources spécialisées dans le domaine de la nutrition et des sciences des aliments pour documenter un sujet et synthétiser les données en vue de leur exploitation.
- Conduire un projet, dans un cadre collaboratif, mobilisant des compétences disciplinaires ou pluridisciplinaires : poser une problématique, construire et développer une démarche méthodologique, acquérir des données par l'expérimentation, traiter les données, interpréter les résultats, élaborer une synthèse, proposer des perspectives.
- Conduire une analyse critique réflexive prenant en compte les enjeux, les problématiques et la complexité d'une situation afin de proposer des solutions adaptées et/ou innovantes dans le respect des recommandations et des réglementations en vigueur dans le domaine de l'alimentation, de la nutrition

et des sciences des aliments.

- Résoudre des problèmes pour développer de nouveaux savoirs et de nouvelles méthodologies, dans le contexte global des transitions alimentaires et plus largement de la transition écologique.
- Communiquer par oral et par écrit, en français et en anglais, dans le cadre de présentations et d'échanges, auprès de publics divers (scientifiques, professionnels, grand public).
- S'intégrer dans un milieu professionnel : identifier ses compétences et les communiquer, situer une entreprise ou une organisation dans son contexte socio-économique, identifier les personnes ressources et les diverses fonctions d'une organisation, se situer dans un environnement hiérarchique et fonctionnel, respecter les procédures, la législation et les normes de sécurité.

Le Master NSA est une formation par la recherche organisée autour d'une diversité d'activités pédagogiques : cours, conférences, TD, TP, projets bibliographiques et expérimentaux, serious games, stages ou missions en entreprise.

Les principaux laboratoires d'adossment de la mention sont : UMR SAYFOOD (Paris-Saclay Food and Bioproduct Engineering), UMR PNCA (Physiologie de la Nutrition et du Comportement Alimentaire) et Institut MICALIS, sous tutelles INRAE/AgroParisTech/Université Paris-Saclay. Une collaboration forte existe également avec l'ANSES.

Débouchés

Professionnels

Après un Master ou Master + Doctorat : chercheur ou enseignant-chercheur

Après un Master ou Master + Doctorat : ingénieur (recherche-développement, contrôle, production...) dans les domaines santé, pharmacie, agroalimentaire, biotechnologies, instruments et réactifs, cosmétique, dépollution et environnement

Domaines : santé, pharmacie, agroalimentaire, biotechnologies, instruments et réactifs, cosmétique, dépollution et environnement

responsable contrôle qualité matières premières et fabrications

Après un master : Chargé(e) d'études

Ingenieur R&D

Ingénieur conseil en nutrition

Responsable assurance qualité

Responsable application en produits alimentaires

Responsable analyse sensorielle

Responsable de projets R&D

Chargé de mission développement durable

Chef de projet

Ingénieur d'études industrie / recherche publique

Responsable RSE

Chargé d'affaires publiques dans les domaines concernés

Chargé de mission en secteur associatif, collectivité locale

Enseignants-chercheurs

Poursuite d'études

Doctorat

Mastère spécialisé

Admission

Public visé et prérequis

Pour le parcours national :

Les formations initiales requises pour intégrer le M1 sont les licences de chimie, sciences de la vie, sciences de la vie et de la terre, sciences pour la santé.

- Prérequis en M1 : bases solides en biologie, biochimie, chimie, statistiques et/ou agro-alimentaire et/ou nutrition-diététique.

Pour intégrer le M2, les étudiants doivent avoir validé un M1 ou équivalent (ingénieurs, médecins, pharmaciens...) dans ces disciplines.

- Prérequis en M2 ARSA : bases solides en microbiologie générale et microbiologie alimentaire, en analyse chimique.
- Prérequis en M2 IPP : bases solides en chimie, physique, biologie et/ou formation dans le domaine agro-alimentaire.
- Prérequis en M2 MGB : bases solides en microbiologie, virologie (biodiversité, génétique et physiologie microbienne), génomique, biochimie, biologie moléculaire et cellulaire et/ou en biotechnologie microbienne.
- Prérequis en M2 NS : bases solides en biologie et/ou en nutrition-diététique, bases en statistiques.
- Prérequis en M2 TES : bases de biologie cellulaire, de chimie et de biostatistiques.

Pour le parcours international :

À l'entrée en M1 FIPDes :

- Licence ou diplôme équivalent (au moins 180 ECTS) en sciences et technologies alimentaires, biotechnologie, ingénierie des procédés, biochimie, nutrition ou domaines liés à l'alimentation avec un certain nombre de prérequis (chimie, biotechnologie, technologie/ingénierie des procédés, biochimie, mathématiques, statistiques), représentant au moins trois années d'études dans un établissement d'enseignement supérieur étranger.
- Motivation pour une expérience universitaire internationale.
- Niveau B2 en anglais.

Contact(s)

- **Claire GAUDICHON**
AgroParisTech
- **Marie-Noelle MAILLARD**

Liens

- [Schéma de la mention Nutrition et sciences des aliments](#)

<http://www.universite-paris-saclay.fr/formation/master/nutrition-et-sciences-des-aliments>